As plantações de Cacau

NAS

Ilhas de S. Thomé e Principe em 1851 a 1858

PELO

CONSELHEIRO E COMMENDADOR

JOÃO MARIA DE SOUSA E ALMEIDA

Barão de Agua Izé

LISBOA

Typographia da Companhia Nacional Editora

50 — Largo do Conde Barão — 50

1898

A meu fallecido pae

Sincera homenagem, superior
respeito e sempre viva saudade

De seu filho

Jacintho Caetano de Sousa e Albuquerque

Breve explicação

Escripta esta memoria sobre as plantações do cacau e publicada pelo meu fallecido pae no Boletim Official da Provincia, *em janeiro de 1858, ahi se tem conservado esquecida, e justo é que sejam apreciados os serviços que meu pae sempre prestou com o maior enthusiasmo e com a maior dedicação ás ilhas de S. Thomé e Principe.*

Joaquim Corrêa de Sousa e Almeida.

AS PLANTAÇÕES DE CACAU

NAS

ILHAS DE S. THOMÉ E PRINCIPE EM 1851 A 1858

SECÇÃO I

Rasões que me levam a dar informações sobre as plantações do cacau, cultura, colheitas, preparação e conservação do fructo

O VERDADEIRO interesse e amor, que sempre consagrei ás Ilhas de S. Thomé e Principe, não só como patria, mas ainda pelo quanto ellas merecem pela fertilidade do seu solo, benignidade de clima em relação aos differentes pontos da costa adjacente, occupados pelas Nações civilisadas desde a Serra-Leôa até Benguella (Provincia de Angola), e pela belleza d'aquella singular e espantosa vegetação, que se observa em toda a superficie, e até sobre as pedras, que lhe ficam isoladas no mar — encantos com que infunde na alma dos que a visitam e dos seus proprios moradores a sympathia e o desejo vehemente de que ellas possam ser mais bemfadadas... pois quasi só a si devem os poucos melhoramentos, que lentamente vão adquirindo, nascidos do augmento da sua propria importancia, que produz o lisonjeiro facto de ter já um rendimento publico sufficiente para fazer face ás suas despezas ordinarias — esse interesse e amor a es-

tas duas preciosas Ilhas me moveram a louvar pessoalmente, como devia, o digno Impressor do *Boletim Official* da Provincia, pelo bem concebido dos artigos, com que tem ornado aquella folha hebdomadaria, com satisfação de todos, que tanto desejavam ver estabelecido na Provincia um orgão da civilisação, fonte de infinitos melhoramentos, a Imprensa.

N'uma d'essas occasiões, depois da leitura do artigo do Sr. Oliveira e Castro, prometti esclarecer o Sr. Pacheco a respeito da cultura do cacoeiro n'estas Ilhas, de modo a poder elle escrever, com maior proveito do Paiz, sobre o assumpto; porém, declinando elle de assim o fazer, como se deprehende do *Boletim* n.º 14 de 9 do corrente [1], collocou-me ao mesmo tempo na obrigação de alguma cousa dizer, conquanto eu tenha sempre preferido fallar ao publico com os factos, que derivassem dos meus trabalhos, como o melhor modo de convencer os inexperientes sobre emprezas d'esta ordem, provando-lhes praticamente as cousas com resultados palpaveis e vantajosos e não com palavras, que ordinariamente acarretam controversias, porque nem todos estão no mesmo grau de convicção ou vêem os objectos pelo mesmo prisma.

Comtudo, convencido da importancia dos beneficios, que deve trazer a vulgarisação das vantagens que resultam ao agricultor pobre ou rico, de uma tal cultura, não só pela economia de trabalho e de tempo em relação ao café, mas ainda pelo muito que ella excede em producto a este, tratarei d'ella e da

---

[1] Esperamos dar, dentro em breve, uma circumstanciada noticia sobre a cultura, preparação e conservação do cacau e seu rendimento, calculado pelo preço, que hoje (janeiro de 1858) obtem em Portugal.

Devê-la hemos á generosidade e bons desejos de S. Ex.ª o Sr. Conselheiro João Maria de Sousa e Almeida, actual presidente da Camara Municipal, negociante, proprietario e cultivador d'esta provincia.

Apezar do café ter sido, e continuar a ser, tão explorado entre nós, como sendo o producto mais rendoso e seguro, o cavalheiro, a que nos referimos, dignando-se conversar comnosco, assegurou-nos que o cacau, mesmo vendido por metade do custo d'aquelle genero, dá um lucro que lhe é superior, tanto pela abundancia do fructo de cada arvore como pelo pequenissimo trabalho de preparação que exige depois de colhido.

O Sr. Conselheiro intitula o cacau — *A arvore dos pobres.*

(Do *Boletim Official* da Provincia).

preparação e conservação do fructo, assim como do seu producto, calculado pelo preço de 80 réis provinciaes a libra, para assim concorrermos a alentar os que ainda isso ignoram, a fim de que desenvolvam na maior escala tão importante cultura, como ramo só de per si capaz, quando não houvessem outros, de enriquecer a Provincia e eleva-la a maior prosperidade.

SECÇÃO II

Plantação, cultura e cuidados agricolas

Para se conseguir uma regular plantação de cacau, deve ser abandonado por todos os lavradores o pessimo costume de semearem um a um ou dois a dois os grãos de cacau, e ficarem de vez nos terrenos destinados para esse fim. E' esse trabalho de pouco ou nenhum proveito, porque muitos d'estes grãos ou sementes deixam de nascer, destruidos pelos vermes e insectos, que mais abundam em terrenos ordinarios e não preparados, e os que d'esses inimigos escapam são abafados pelo capim, que n'este solo cresce com incrivel rapidez, como todos sabem; e se, atravez de todos esses inconvenientes, alguns chegam a resistir, vem a occasião da capina e são cortados conjunctamente com esse capim, em que estão envolvidos, dando em resultado o recomeçar-se a mesma tarefa infructuosa, se o lavrador tem constancia, perdendo annos n'esse trabalho pelo desencontrado das estações, ou, ao contrario, é abandonada a empreza, e o terreno aproveitado para a cultura ordinaria do paiz, convencido talvez o lavrador de que não é proprio para aquella, quando certamente só dependeu o seu prejuizo do methodo na plantação. Ora, o melhor systema para se conseguir com vantagem a plantação, é o lavrador que tiver de a fazer em Setembro e Outubro, começar logo nos mezes de Fevereiro e Março do mesmo anno a preparar a necessaria quantidade de plantas, escolhendo para isso um sitio que seja de boa terra fresca e preta, e ali mandará cavar o sufficiente para levantar acima do terreno tantos canteiros quantos sejam necessarios para conter o numero de plantas, que calcular precisas para o terreno ou matto roçado, que quizer encher de pés de cacoeiro, e, n'esses canteiros, dará uns regos superficiaes,

cousa de uma polegada de profundidade, e na distancia de quatro polegadas uns dos outros em quadro, irá plantando os grãos de cacau um a um, que tirará das capsulas que tiverem sido colhidas no mesmo dia até, o mais tardar, tres dias antes, a fim de não soffrerem fermentação na mesma capsula, a qual sobrevem immediatamente, passado este tempo, e essa alteração póde fazer duvidoso o bom resultado da sementeira. Depois de estarem cheios os canteiros, os cobrirá levemente com a mesma terra, e dentro de quinze dias estará a sementeira toda brotada e só restará ao lavrador o trabalho de fazer tirar o capim, que n'elle apparecer até chegar a estação conveniente á transplantação (Setembro e Outubro), em cujos mezes serão mudados dos canteiros para os logares da plantação, em que devem ficar, e, se poder ser em alinhamento, muito vantajoso será tanto para a colheita como para a capina, devendo na occasião da transplantação estarem as covas de antemão abertas, e á enxada, para não só facilitarem essa mesma transplantação, como porque os terrenos, assim abertos, antes de receberem a planta, offerecem melhores condições. Deve-se, sempre que possa ser, fazer-se o trabalho da transplantação nos dias chuvosos ou com o sol encoberto, e muito particularmente das quatro horas da tarde em diante, podendo-se plantar todo o dia sem inconveniente quando o tempo está fresco e chuvoso.

Quando as forças do agricultor não permittem que haja na plantação do cacau tres limpezas em cada anno, o que é essencial nos dois primeiros, bastará, em tal caso, que nas épocas da capina, haja o cuidado de supprir as mesmas, limpando tão sómente o terreno á roda do cacoeiro para este ficar desafrontado tanto de capim e de trepadeiras como de outro qualquer arbusto ou arvoredo que lhe possam fazer sombra, o que muito lhe prejudicaria, atrazando-o até anniquila-lo. Depois de decorridos os referidos dois annos, o cacoeiro já terá uma altura de quatro a seis pés, e não lhe fará grande differença o capim, que, porventura, apparecer na plantação, que será limpa d'ahi em diante uma vez por cada anno, até que por fim a mesma sombra dos cacoeiros acaba por extinguil-o completamente — vantagem esta não pequena que a cultura do cacau leva sobre a do café. Devem-se collocar as plantas do cacoeiro, nos terrenos ferteis, na distancia de dezeseis palmos umas das outras, e nos sitios seccos a dose palmos: convindo para interesse do lavrador que elle evite, quanto possa, o fazer a sua plantação em terrenos seccos, pois o cacoeiro só se dá bem e

tem longa duração em terrenos profundos e não pedregosos, ou nas vargens, onde a humidade reina, não sendo pantanosas.

Limpo o terreno, destinado para a plantação, a qual deve ser em quadrados para mil cacoeiros, faz-se nos mezes de Setembro e Outubro, a plantação, semeando dois grãos de cacau frescos em cada covinha, que só terá de profundidade uma polegada, e na qual se lançam taes grãos, cobrindo-se com uma leve camada de terra solta, e sem se calcar, para facilitar a sahida da planta; e para não ser inutilisada na occasião da capina, guarda-se a covinha entre tres estacas, vindo a ficar o arbusto no centro, e assim veda-se que o instrumento do trabalho o inutilise quando envolvido com o capim.

Deve-se ter sempre limpo o terreno á roda de cada plantasinha de cacau, ainda quando se não possa realizar uma capina geral; e, para isso se conseguir, bastará que em cada mez, ou quando o capim crescer, se empregue meia duzia de trabalhadores, em limpar á roda de cada planta ou arbusto, todo o capim que o envolver, para lhe dar assim a circulação do ar e evitar que as trepadeiras e outros inimigos de seu crescimento o affrontem, e atrazem ou mesmo aniquillem.

A distancia entre um pé de cacau a outro, deve ser mais ou menos segundo a fertilidade do terreno, em que se fizer a plantação: de fórma que, para terrenos humidos e pingues se necessita da distancia de duas braças e meia, ou vinte e cinco palmos geometricos, e para terrenos mais pobres ou seccos, de dezoito a vinte palmos, para evitar que se cerre a plantação depois do seu maior desenvolvimento, difficultando o trabalho da colheita, e prejudicando mormente a producção.

Logo que as sementes vinguem, e cresçam um palmo fóra da terra, deve-se arrancar uma, se ambas nasceram, ficando sempre a planta maior, e de melhor apparencia, e aquella que se tirar, se replantará immediatamente nos logares em que houver falha, que muitas vezes succede nas covas, em que algum bicho da terra inutilisou os grãos semeados.

No fim de um anno começa cada pé de cacoeiro a ter maior desenvolvimento, e é então que se deve ter todo o cuidado em lhe arrancar todo e qualquer rebentão que lhe sobrevenha no tronco, desde a raiz até aos ramos, por quanto o tronco deve ser um-unico, o qual na altura conveniente abre em quatro ou cinco ramos, que devem ser escrupulosamente conservados, para obter o mesmo desenvolvimento da planta mãe, por serem esses ramos aquelles que maior producção veem a dar, e

os quaes se devem, no fim de cada colheita, limpar de toda a ramagem secca, ou de novos rebentos chamados *gulosos* e os dos troncos *ladrões*.

A cultura do cacau não admitte sombra de outra qualquer arvore, ou mesmo de bananeiras, como a experiencia tem mostrado, devendo abandonar-se de a fazer, aonde cada individuo d'este vegetal não possa desenvolver-se sem recursos, pouco convenientes, e improprios de uma plantação regular.

O systema de quadrados, contendo mil pés de cacoeiros ou de trinta e tres em cada face para prefazer novecentos noventa e nove, e cercados de estradas largas, tem muitas vantagens importantes; facilmente se pode atalhar um incendio, que, em poucas horas, destruiria uma grande plantação, facilita o trabalho da capina, porque no mesmo dia se pode, repartindo o serviço, completar a limpesa de uma porção certa de terreno, e conhecer a importancia do serviço prestado pelos trabalhadores, que assim se estimulam para apresentarem maior resultado, convencidos do effeito da confrontação do serviço de uns e de outros: e, finalmente, nas colheitas, reparte-se com igualdade o trabalho, que assim é mais facilmente desempenhado, além de se poder sem difficuldade saber a importancia da plantação, e a producção relativa.

Não deve o agricultor abandonar o cacoeiro aos rebentões, que costumam sair do tronco, e que se chamam *ladrões*, os quaes definham a arvore principal sem darem fructo algum e a seccam; por tanto, quantos appareçam serão arrancados e não cortados para evitar ainda maior somma de *ladrões*, que sobreviriam nos logares onde os outros foram cortados.

Depois das colheitas e antes da florescencia, deve a arvore do cacau ser limpa de todos os ramos seccos ou que por sua apparencia indiquem ruina, apresentando uma côr negra no exterior, afim de maior somma de fructo poder dar na seguinte colheita, não repartindo a sua seiva com partes inuteis ou affectadas, da arvore; devendo em terreno bom, aberto em matto virgem ou em que se não tenha trabalhado pelo menos vinte annos seguidos, obter-se aos dois annos uma colheita de libra de fructo por cada arvore, que já do terceiro ao quinto anno produzirá cinco libras e aos sete annos dará 10 a 25 por cada pé de cacau, e, termo médio, 1$440 réis provinciaes, offerecendo o maximo producto de uma arvore de café. Não podem servir de termo de comparação as excepções de mui poucos cafeeiros, que, tendo para cima de vinte annos, chegam a pro-

duzir quinze libras — mesmo no Brazil, onde as estações são mais regulares, e ainda que tenhamos em comparação um solo fertilissimo pela superabundancia da agua, que a cada passo possuimos.

No Brazil, pois, onde a cultura do café tem tido tanto desenvolvimento que um terço d'este genero, que o mundo inteiro consome, é produzido por aquelle Imperio, ahi está calculado, para cada individuo d'aquella especie, um producto annual de uma e meia a duas libras, ainda que outros pretendem, theoricamente fallando, que seja o dobro.

SECÇÃO III

Colheita, preços do cacau

A colheita faz-se logo que a capsula ou vagem, fructo do cacoeiro esteja sobre um verde amarellado, ou amarello completamente por fóra, por ser sabido que demorado na arvore depois d'este estado, grelam os grãos dentro da capsula, e perde todo o merecimento e boa qualidade para a duração depois de secco ao sol.

Quebradas depois de colhidas as capsulas, separam-se os grãos, que se depositam n'uma tina ou gamella, por vinte e quatro horas, pondo-se depois a seccar ao sol, evitando que seja esta operação feita sobre o chão; mas sim em esteiras, ou taboleiros de madeira, para se não impregnarem de terra ou areia, ou de outro qualquer corpo estranho, guardando-se das chuvas e do sereno, para se não alterar e desmerecer, e retirando-se d'este processo, logo que, tomado entre os dentes, se parté bem cada um bago, mostrando estar perfeitamente secco, e guardando-se então para só voltar ao sol, na occasião de ser definitivamente ensaccado para o embarque.

A maneira de se fazer a colheita do cacau n'essas Ilhas é actualmente quasi sabido pela maior parte dos que têem alguma pequena plantação; pois muitos agricultores de S. Thomé, desanimados pelo baixo preço que este producto obtinha no mercado, destruiram a maior parte dos arbustos d'esta especie, que haviam plantado entre os cafeeiros, e só n'estes ul-

timos annos alguns dirigiram a attenção para tão rica cultura [1]. Desde 1851 que a tal respeito tenho particularmente empregado os meus esforços, aconselhando os meus compatriotas a que olhassem com mais interesse para esta cultura, quando de Lisboa, onde me achava então residindo, escrevia a alguns amigos, cujos meios de fortuna podiam favorecer a realização dos meus desejos; e quando, em 1853, volvei á Ilha do Principe, onde me demorei perto de dois annos, com satisfação vi generalisado com pequenas excepções o systema apropriado e recommendado para estes climas na preparação do cacau; e felizmente de tanta vantagem tem sido, que hoje, tornando-se de melhor qualidade este genero, já obtem no mercado de Portugal o agradavel e animador preço de 4$200 réis por arroba (sujeito a despezas), valor a que nunca chegou o nosso café, apezar de reconhecido o melhor e o mais grato ao paladar; assim o processo do seu preparo n'esta Provincia, que a esse respeito jaz ainda na primitiva, fosse adequado ou igual ao que hoje se pratica nas Ilhas de Cabo Verde e que tanto valor dá áquelle café, muito inferior em qualidade ao nosso, porém de melhor apparencia, devido aos meios que seus productores empregam e que infelizmente ainda desprezamos, com tão grande prejuizo dos nossos interesses.

---

[1] A bella arvore do cacau (*Theobroma cacau, L.*) foi introduzida na ilha do Principe em 1822, mas pouco desenvolvimento teve, até que, com verdadeiro enthusiasmo, o fallecido barão de Agua Izé, mostrou as grandes vantagens da sua cultura.

Em 1844, Lopes de Lima dava sobre o cacau as seguintes informações:

O cacau (*Theob. cacau*) aclimou-se nas Ilhas de S. Thomé e Principe em 1822, e desde logo a sua producção provou que tanto o solo como o clima lhe convinha perfeitamente; e o cacau, ali produzido, em nada é inferior aos das Indias Occidentaes. A sua cultura, porém, tem tido pouco incremento (1844) por não ser este genero tão geralmente procurado pelos estrangeiros que lá vão, como o café — menos ainda pelos portuguezes de grosso trato que lá não vão. E por não haver na terra negociantes de grosso trato nem sociedades mercantis que o comprem aos cultivadores e o carreguem por sua conta para os mercados da Europa, aonde apenas se tem visto amostras d'aquelle producto ha tão poucos annos africano, e por isso a sua exportação pouco excede actualmente de mil arrobas.

(Lopes de Lima, 1844).

O cacau já desde muito que forma uma grande parte da riqueza dos diversos paizes onde se cultiva. As Ilhas da Trindade, de S. Domingos, da Martinica e de Guadelupe, a Guatemala e a Provincia do Maranhão no Brazil, são uma prova do que fica dito. O cacau de Caracas, na costa d'este nome na America, é o mais estimado; é da qualidade do nosso, de grão maior que o de outras partes, differindo do nosso só pelo seu preparo, que fazem colhendo as capsulas ou bainhas da arvore, extrahindo os grãos e enterrando-os no chão por um tempo sufficiente, mas que não permitte o desenvolvimento da germinação; depois tiram-nos e seccam-nos ao sol para em seguida o apresentarem no mercado. D'esta operação resulta que o cacau perde o gosto amargo que naturalmente tem e se torna singular e superior para o fabrico do chocolate e de muitos outros objectos de que na Europa se faz muito uso.

SECÇÃO IV

Preparação, rendimento do Cacau

E, portanto, visivelmente superior n'estas ilhas a cultura do cacau á do café, e só tem tido contra si a pouca demora, que o productor podia fazer de sua colheita á exposição d'ella á venda, que por assim dizer era forçado a realizar immediatamente e por qualquer preço para não ser reduzido a pó inutil o seu trabalho, mas esse terrivel incommodo ficará remediado com o emprego de um simples e facilissimo processo, porém tão necessario quanto importa o perder ou ganhar os fructos de annos de trabalho, que tanto valem as colheitas, que se obteem decorridos annos de sacrificios como fica demonstrado.

Esse processo, para evitar ao lavrador o prejuizo na sua lavoura e colheita, encerra-se no seguinte:

Devem-se colher sempre as capsulas ou bainhas de cacau na época em que estiverem de vez a apresentar no exterior uma côr verde-amarella, não se deixando para mais tarde, porque, em alguns logares, promptamente grelam, logo que essa côr começa a passar para o amarello-escuro, e os grãos assim germinados nunca mais obterão a consistencia que devem ter

para evitar a punilha, que naturalmente soffreriam, como a experiencia tem mostrado.

Colhidas que sejam as capsulas do cacoeiro serão todas quebradas dentro em tres dias e para maior facilidade n'este serviço, de encontro umas ás outras, e o conteudo, mesmo envolvido na pôlpa, que tem, será lançado n'umas tinas de madeira ou em gamellas, conservando-se assim por tres dias, se é em tempo de calor, e, por cinco, se é na estação chamada «gravana», havendo o cuidado de, n'esses dias, de fermentação, mecher-se o conteudo, nas tinas ou gamellas, com um pedaço de pau, revolvendo para cima a parte que estiver debaixo, e viceversa, afim de que os grãos, em geral, possam soffrer a sua parte na fermentação, a qual é effectuada pela liquefacção da pôlpa, por isso que se recommenda esta operação em vasos que não deixem perder o liquido que deve curtir os grãos, e livral-os no futuro de se arruinarem com a facilidade sabida.

No fim d'aquelles dias de fermentação é o cacau deitado ao sol, estendido sobre esteiras ou taboado para evitar que se empregne da humidade da terra ou se suje, que, em qualquer dos casos, fica prejudicado, e é sabido que, na qualidade e boa apparencia do genero, vae o seu maior valor no mercado.

No fim de dez ou quinze dias de bom sol, a cujos raios se deverá expôr o cacau, assim preparado, retirando-se á tardinha para evitar nova absorpção de humidade, estará em estado de ser apresentado á venda e de se obter por cada libra 80 réis provinciaes.

Prescindindo de fazer um calculo sobre a totalidade do rendimento, o qual poderia parecer fabuloso comquanto verdadeiro, pela sua excessiva importancia, reporto-me ao que vem estabelecido em o n.º 12 do Boletim do Governo da Provincia pelo Sr. Oliveira e Castro, relativamente ao café; com a differença, porém, de que, sendo o cacoeiro mais productivo do que o cafeeiro, é claro que a dez vezes mais deve montar a cifra ali demonstrada a favor do café, salvo erro n'aquella conta, e entrando na esphera do meu calculo a superficie da Ilha do Principe, muito apropriada para a cultura em questão, e onde ella vae todos os dias tornando-se importantissima.

Quem por experiencia souber o que é a cultura do café, e os differentes processos, a que é forçado o lavrador, para poder chegar a apresentar o seu genero no mercado—e reflectir na simplicidade do systema demonstrado para a plantação, co-

lheita, e preparação do cacau até ao momento da sua venda ou exportação—não póde deixar de reconhecer a verdade, que já avancei, ousando chamar a este maravilhoso arbusto—arvore dos pobres.—

SECÇÃO V

Conservação do Cacau

Pode obter-se a conservação do cacau por longo tempo em depositos n'estas Ilhas, até á occasião da sua saida, ainda que indifferente seja para os agricultores, que quasi nunca teem accommodações para depositos, e por isso preferem vender o cacau logo que está secco, para pouparem o tempo e attenção, que devem a outras urgencias da sua vida agricola; comtudo, direi que, para accumular, sem inconveniente ou prejuizo, grande quantidade de cacau, preparado pelo processo referido, bastará que o tenham solto e a granel em casas espaçosas ou armazens assoalhados, com janellas engradadas para evitar extravios, e sempre abertas para conservar ventilação, contendo igualmente vidraças para a occasião do mau tempo ou de muita humidade, sendo da maior utilidade que taes casas ou armazens sejam o mais claros possivel, por meio de muitas janellas, como fica dito; e para se destruir essa humidade, que o proprio genero attrahe, muito convirla que, por meio de canos de ferro, saídos de fogões feitos em quadrados, de pedra e cal, construidos junto ao muro ou parede de taes casas ou armazens, se lhes communicasse o calor necessario, por ser uma operação de pouco custo e de nenhuma difficuldade, e ao mesmo tempo de grande proveito para a conservação do genero em quanto se acha debaixo da influencia da zona torrida, cessando esta susceptibilidade para a corrupção desde que chega á temperada, onde se conserva inalteravel, admittindo por consequencia toda a demora compativel com o commercio das praças européas, sem prejuizo do negociante. Temos d'isto a necessaria experiencia, pois ultimamente o verifiquei na Ilha do Principe. Tendo eu preparado, logo que em 1853 ali cheguei de Lisboa, uma porção de cacau pelo systema recommendado, resultou que, durante dois annos, que, n'ella, me demorei, antes de passar para S. Thomé, se conservou incor-

ruptivel, e d'isso temos n'aquella Ilha um bom numero de testemunhas fidedignas.

Tratando de uma cultura que a todos convém emprehender, não pude evitar a extenção que certas minuciosidades requerem; porém, pela importancia do objecto, espero ser desculpado.

Fazenda da Praia Preta, na ilha de S. Thomé, em 15 de janeiro de 1858.

João Maria de Sousa e Almeida.

H. 6 / 30 4 10